de le budella grosse del porcho / & nettale molto bene ch siano sottili ch no gli resti niente di grasso / & impieli de questa materia & strmpila bene nele dite budella & falle longhe / o curthe como ti piace / & uogliono essere cotti allesso / & non possono durare piu ch due di in perfectione / Niente dimancho secundo el tempo el bisogno si possono conseruar quindici o uinti di & piu se seranno ben gouernati.

E tu uorrai far bone salzicchie di carne di porcho o dalcra carne. Togli de la carne magra & grassa insime senza nerui e tagliala ben menuta / Et se la carne e / dece libre mettue una libra de sale due once de finocchio ben nedo / & doi once di pepe pistato grossamente / & mescola bene queste cose insieme & lassale star per un di Et dapoi togli di budelli ben netti & ben mondi & impieli de questa carne & poneli asciuccar al fumo.

E r fare dui piatelli di gelatina / Togli quarata piedi de crastoni / & scorticali & cacciane for le ossa & poi li dutti pedi amoglo in acqua fresca per spatio di tre o quattro hor / Dapoi lauagli molto bene & togli un bocchale da coto bianco / un bocchale di uino bianco & doi bocchali da qua / & poneli accocer li dutti piedi sopra giongendoui del sale secundo el bisogno / & falli bollir ad agio ad agio schiumandoli sopra tutto co bona diligentia / Et como siano mezo cotti togli una quarta di pepe sono / Una quarta de pepe longho / una quarta de grano de paradiso / Una quarta di canella in tegra / & meza quarta di spico nardo / Et pista tutte queste cose grossamte ch siano rotte & no piste & ponile a bollire con li duti pedi Et lassali bollir tanto ch sia consumata la terza parte / Et quando li pedi son ben cotti cacciali fora / & ritorna il brado al foco / & como comincia a bollire poniui dentro dece bianchi doua battuti tanto / ch siano schiuma / & dagli una uolta colcocchiaro & subito passa el brodo per un sacho di lana doi o tre uolte insieme co tutta la mesculanza ch sia ben colata / lasando star continuamente ferma la dutta mescolanza nel sacho / & quante piu uolte il coli sera piu netto & stillato / Et da poi habi apparecchiata la carne di pollastro o di capretto / o di capon & sia cotta quanto bisogna / & sia tolta via la pelle de la dutta carne & ben biancha & ben netta / & ponila asciuccar tra doi pani biachi / & ponila in li piattelli & da poi ui poni x sopra il dutto brodo / & poi poni li piattelli in locho fresco & lassala gelare.

I glia un quarto di capretto & concialo molto bene como vole essere arrosto / & i lardalo & poneli per dentro assai aglio i spichi modate amodo se uolesci imprlotrar / o i lardar / Dapoi togli de bono agresto / doi rosci doua / doi spichi